

COMMUNIQUÉ

La cuisine collective « POUR UNE BOUCHÉE DE PAIN » nait à l'EPSH

Saint-Hyacinthe, le 15 octobre 2014 - Dans un objectif de réussite scolaire, une activité de cuisine collective a eu lieu ce vendredi le 19 septembre à l'École professionnelle de Saint-Hyacinthe, initiée par l'enseignante Line Lamoureux et ses élèves des programmes « Assistante à la personne en établissement de santé » et « Santé, assistante et soins infirmiers ».

Ce projet est en complément à la formation sur la nutrition, compétence enseignée dans chacun des 2 programmes. L'objectif visé est de réaliser des repas nutritifs et économiques afin de concilier travail-étude, obtenir leur diplomation malgré les contraintes financières, mettre à profit leurs apprentissages en nutrition, développer un sentiment de solidarité au sein de leur école.

Cette expérience s'est avérée un réel succès et sera reproduite le 17 octobre et le 28 novembre prochain pour des élèves motivés, avec ou sans revenu précaire et nécessitant un besoin de mieux s'alimenter pour favoriser les apprentissages et accroître la concentration. Plusieurs élèves ont manifesté le désir d'y participer à nouveau et d'autres ont demandé de se joindre au groupe.

Le partenariat des entreprises de la région ont facilité et permis la réalisation du projet. Plusieurs commandites ont été reçues et plusieurs idées ont été retenues pour autofinancer le projet afin de le rendre récurrent.

Nous désirons souligner, de façon particulière, l'implication des partenaires qui nous ont offert des dons et du matériel, soit : **Loblaws de Saint-Hyacinthe, RONA l'entrepôt de Saint-Hyacinthe, la Moisson Maskoutaine de Saint-Hyacinthe et le département Production horticole de l'École professionnelle de Saint-Hyacinthe.**



Source :

Isabel Ménard, directrice – adjointe
Courriel : isabel.menard@epsh.qc.ca
École professionnelle de Saint-Hyacinthe
Téléphone : 450-773-8401 # 6119